

Bâton mixeur - manche 36 cm - 650W



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8410400

Description brève du produit :

Ce mixeur ergonomique possède un manche de 36 cm en acier inoxydable et en aluminium avec une profondeur d'insertion de 27 cm. Son moteur ventilé de 650 W est doté d'une protection contre les surcharges thermiques et de vitesses variables. Ce stick blender est idéal pour mélanger, réduire en purée, mixer, mouliner et battre au quotidien dans une cuisine professionnelle.

Description du produit :

Pour les chefs qui travaillent régulièrement avec de grandes quantités ou des récipients profonds, le Maxima Stick Blender - 36cm Shaft offre une portée, une puissance et une précision inégalées. Son long manche en acier inoxydable de 36 cm peut être immergé jusqu'à 27 cm, ce qui vous permet de mixer, de réduire en purée et d'émulsionner des ingrédients dans des casseroles profondes, des marmites ou des récipients de mesure hauts, sans éclaboussures. L'extension de la portée rend également plus sûre et plus pratique la réalisation de tâches de grand volume sans avoir à incliner ou à déplacer les récipients.

Une puissance robuste pour des performances professionnelles

Ce stick blender est équipé d'un moteur ventilé de 650 W, offrant un couple constant pour les environnements de cuisine exigeants. Que vous réduisiez des légumes en purée, émulsionniez des vinaigrettes ou prépariez des sauces, le moteur maintient ses performances pendant de longues sessions de mixage. Pour une protection accrue, le boîtier du moteur est équipé d'un système de sécurité contre les surcharges thermiques qui empêche la surchauffe et prolonge la durée de vie de l'appareil. La poignée ergonomique revêtue de caoutchouc assure une prise en main confortable et antidérapante, même avec les mains mouillées ou en cas d'utilisation prolongée.

Vitesse réglable pour plus de polyvalence

La précision du mixage est facilitée par le bouton de réglage de la vitesse. La plage de vitesse de 4 000 à 18 000 tr/min permet d'ajuster l'intensité à la volée, ce qui est parfait pour les mousses délicates comme pour les purées consistantes. Ce contrôle facile permet non seulement d'améliorer les résultats, mais aussi de réduire le risque de surtraitement ou d'éclaboussures lors de la manipulation de textures variables.

Conçu pour la profondeur et la durabilité

Conçu pour une utilisation quotidienne à long terme, le manche amovible de 36 cm est fabriqué en acier inoxydable durable et se connecte à un boîtier de lame renforcé à double roulement. La profondeur d'insertion de 27 cm est idéale pour les grands récipients, ce qui permet de rationaliser le travail de préparation dans les cuisines de grande capacité sans sacrifier le contrôle. Le diamètre étroit de l'arbre et sa construction bien équilibrée le rendent étonnamment agile, offrant une maniabilité totale même en cas d'utilisation intensive.

Le Maxima Stick Blender permet de préparer facilement de grandes quantités grâce à son manche de 36 cm et à sa puissance professionnelle de 650 W. Il a été conçu pour répondre aux exigences des cuisines commerciales très fréquentées.

Caractéristiques

- tige en acier inoxydable de 36 cm avec une profondeur d'immersion de 27 cm
- moteur ventilé haute performance de 650 W avec arrêt de sécurité

- Bouton de réglage facile de la vitesse (4 000-18 000 tr/min)
- Poignée ergonomique recouverte de caoutchouc pour une utilisation sans fatigue
- Boîtier de lame à double roulement renforcé pour un mélange en douceur

Caractéristiques du produit

- Poids net : 4,35 kg
- Vitesse : 4 000 - 18 000 tr/min
- Capacité de traitement : 100L
- Barre de profondeur d'insertion : 27cm
- Diamètre du pied : ? 8cm
- Dimensions de l'appareil : L85 x P26 x H12cm
- 230V / 50Hz / 1Phase 650 Watt

Incluant

- *Arbre amovible de 36 cm en acier inoxydable*
- *Outil d'extraction de la lame pour un entretien sûr et facile*

A l'exclusion de

- *Fouet ou arbres d'autres tailles*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an